



	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	
	YEMA DE HUEVO EN POLVO PASTEURIZADA LIBRE DE GLUTEN	
	Código: ESP.HACCP.08	Versión: 05
	Estado: Aprobada	Página 1 of 3
   	Elaborado por: Diego Mendoza – Jefe Departamento Calidad diego.mendoza@grupocem.com.ar Fecha:06-Agosto-2014	
	Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico german.meoniz@grupocem.com.ar Fecha:11-Agosto-2014	

Descripción del Producto: Yema de Huevo en Líquida Pasteurizada y Deshidratada Libre de Gluten.

Producido por: Compañía Avícola S.A., SENASA N°: 1734 Industria Argentina, FSSC 22000 certificado, Kosher certificado, Halal certificado.

Descripción del Proceso:
Producto elaborado a partir de yema líquida, obtenida del lavado y quebrado mecánico de huevos sanos y frescos de gallina, separados de sus claras, mezclada, filtrada, enfriada, homogenizada, pasteurizada, enfriada y deshidratada en secadero spray.

Composición:	
Yema de Huevo de Gallina:	100 %

Declaración de Alérgenos:		
Materiales	Contiene	No contiene
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.		X
Crustáceos y sus productos derivados.		X
Huevos y productos de los huevos.	X	
Pescado y productos pesqueros.		X
Maní, soja y sus productos derivados.		X
Leche y productos lácteos (incluida lactosa).		X
Frutas secas (almendras, avellanas, castañas, nueces, piñones, pistachos; y productos derivados).		X
Dióxido de azufre y Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.		X
Tartrazina		X

Características Organolépticas:		Método:
Aspecto:	Polvo fino.	Sensorial
Color:	Amarillo característico.	
Olor:	Olor natural, característico a yema en polvo, libre de olores desagradables.	
Sabor:	Característico.	

Partículas Extrañas:		Métodos:
Partículas Metálicas:	Ausencia	Producto sometido a detector de metales
Partículas Extrañas:	Ausencia	Producto filtrado con malla de acero inoxidable.

Propiedades Físico-Químicas:		Métodos:
Humedad:	4 % (máximo)	Lámpara Halógena Infrarroja.
Grasa:	54% (mínimo)	34.1.07. AOAC (2000)
Cenizas:	4% (máximo)	31.012 AOAC (1980)
pH:	6.0– 7.0	Medida potencio métrica
Peso específico:	0.260 gr/cm ³	Gravimétrico
Proteínas:	30% (mínimo)	39.1.15 II AOAC (2000)

Perfil Microbiológico:		Métodos:
Mesófilos aerobios totales:	<3000 ufc/g	Plate Count Agar 30 +/-1 °C - 72 hs (ISO 4833 :2003)
Coliformes totales:	<10 ufc/g	Agar Violeta Cristal Rojo Neutro Bilis 35+/- 1 °C - 24hs (ISO 4832:1991(E))
Salmonella spp:	Ausente /25g	3M™ Análisis Detección Molecular Salmonella (AOAC Método oficial 2013.09)
Hongos y Levaduras:	<10 ufc/g	Agar Extracto de Levadura-Glucosa-Clorafenicol 25 °C - 5 días.
Escherichia coli:	Ausente /1g	Petrifilm 3M E.Coli 35 +/-1°C - 48hs (AOAC Método oficial 991.14)
Estafilococos aureus:	Ausente /0,1g	Agar Baird-Parker 35 +/- 1 °C -48 hs (ISO 6888-1:1999 (E)).

Declaración de OGM: El ovoproducto y los huevos frescos utilizados para elaborarlo no poseen OGM.







Metales Pesados: El ovoproducto y los huevos frescos utilizados para elaborarlo no poseen metales pesados.

Declaración Libre de Gluten: Ovoproducto Libre de Gluten. Sin TACC.

Equivalencia: Si se mezcla 1 kg de Yema en Polvo y 1 Kg de Agua, se obtienen 2 Kg de de yema como recién separada, o sea el equivalente a 105 yemas.

Empaque y etiquetado:

- 1- El producto es envasado en una caja de cartón con una bolsa interna de polietileno de color azul o cristal. Empaque de 25 Kg, etiqueta visible con número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.
- 2- El producto es envasado en una bolsa doble papel kraft con una bolsa interna de polietileno de color azul o cristal. Empaque de 20 Kg, impreso en la bolsa el número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	
	YEMA DE HUEVO EN POLVO PASTEURIZADA LIBRE DE GLUTEN	
	Código: ESP.HACCP.08	Versión: 05
	Estado: Aprobada	Página 3 of 3
    	Elaborado por: Diego Mendoza – Jefe Departamento Calidad diego.mendoza@grupocem.com.ar Fecha:06-Agosto-2014	
	Aprobado por: Germán Meoniz – Gerente Técnico german.meoniz@grupocem.com.ar Fecha:11-Agosto-2014	

Control de Apertura del Envase:
Caja de cartón con una bolsa interna/Bolsa doble papel kraft con una bolsa interna de polietileno: La bolsa interna posee precinto de seguridad identificado con Compañía Avícola S.A. La falta o rotura de este precinto evidencia la apertura del envase.
 Si al momento de la utilización de un lote se detecta la falta/Rotura del Precinto de seguridad de un envase, por favor comunicarse con el Departamento de Control de Calidad de Compañía Avícola S.A.

Reconstitución y Recomendaciones de Uso: Mezclar 1 porción de Yema en polvo con 1 porciones de agua potable. Si deseamos reconstituir una yema deshidratada debemos colocar 9,5 gr de Polvo y 9,5 ml de agua potable. Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura. Una vez reconstituido el producto utilizar inmediatamente.

Vida útil: 12 meses desde su fecha de elaboración.

Aplicación: Panificación, Confiterías, Galletitas, Mayonesa, Helados, Mix con harina, Carameleras, Cosmética.

Almacenamiento: Mantener la caja o bolsa en un lugar cerrado, oscuro, fresco (máx. 25 °C), seco.

Control de Cambios:		
Versión	Fecha	Cambios
02	29/Julio/2009	Se modifica el formato de las especificaciones
03	01/Agosto/2011	Se modifica método para la determinación de Estafilococos aureus. Se agrega la Certificación Halal. Separación de la composición nutricional como Anexo. Ver Annexe-ESP.HACCP.08
04	02/Diciembre/2011	Se agrega declaración de alérgenos. Se agrega recomendaciones de uso.
05	11/Agosto/2014	Se modifica denominación del producto. Se agrega certificación FSSC 22000. Se modifica método para la investigación de Salmonella spp. Se modifica métodos para la determinación de Grasa-Proteínas-Cenizas. Se agrega declaración de Libre de Gluten. Se agrega control de apertura de envase.